

Press Release

2026年5月7日

【富士マリオットホテル山中湖】

夏の風景と火の技が紡ぐ、山梨を巡るディナーコース

テロワール ヤ マ ナ シ

「Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-」を発売

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、支配人：秋本直行）は、2026年6月1日(月)から2026年8月31日(月)までの期間、ホテルレストラン「Grill & Dining G」にて、山梨県内各地の風景や文化を料理で表現したディナーコース「Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-」を発売します。



「Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-」肉料理イメージ

山梨の夏に息づく色彩や情景を一皿ごとに描き出すことをテーマに、本コースは山梨の豊かな恵みをそれぞれの土地のイメージとともに味わう構成でご用意いたしました。忍野八海の澄んだ水を思わせる透明感のあるアミューズから始まり、身延の精進文化に着想を得た黒胡麻や豆乳などの前菜、桃とパプリカを組み合わせた爽やかな冷製スープなど、地域が育んだ素材の個性を丁寧に引き出した逸品の数々。色とりどりの食材で華やぎをもたらす陸作信玄エビを使った一皿は、市川三郷の夏夜を彩る花火をイメージしました。魚料理は山梨のブランド魚を使用し清流・笛吹川をイメージした清涼感ある味わいのソースをまとわせてご提供します。そしてメインディッシュとなる肉料理は富士吉田の火祭りを表現。口の中でとろけるような食感が特徴の有田牛を焼しゃぶに仕立て、立ち上る炎とともに夏の力強さを臨場感たっぷりに演出します。八ヶ岳のとうもろこし御飯や白桃のデザートまで、山梨の風土が育てた旬の味覚を多彩な表現でまとめ上げたコースを心を込めてご用意いたしました。

湖畔の静けさとともに、季節の味覚と風景が織りなす山梨の夏の体験を心ゆくまでご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com

■「テロワール ヤ マ ナ シ Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-」について

本ディナーコースは、山梨県内各地域の自然、文化、祭りをモチーフに、夏ならではの情景を料理で表現した季節限定コースです。忍野八海の名水、身延の精進文化、甲府の桃、市川三郷の花火、笛吹の清流、富士吉田の火祭りなど、土地ごとの物語を一皿ずつ丁寧に織り込みました。

<メニュー詳細>

【アミューズ】

- ・甲斐サーモン 忍野八海名水仕立て

忍野八海の名水を使った透明ゼリーに甲斐サーモンを合わせた一口前菜。山梨の清らかな水を表現しました。

【前菜三種盛り】

- ・精進三種

「溶岩に見立てた自家製黒胡麻豆腐」

「じゅんさいと冬瓜の冷やし浸し」

「焼き茄子の豆乳すり流し」

古くから参拝者に旅の疲れを癒すべく提供されてきた門前町身延の精進料理をテーマに動物性食材を使用しない料理で構成しました。

【スープ】

- ・桃とパプリカのスープ 甲州味噌ゼリー

山梨の名産である桃とパプリカを使った冷製スープに甲州味噌の発酵の風味を組み合わせた一皿。

【お造り】

- ・神明花火見立て 陸作信玄えびと帆立貝柱

市川三郷町神明の花火大会をイメージした一皿。えびと帆立を花火の大輪に見立て様々な色の海藻のピーズをあしらいました。

【魚料理】

- ・富士の介グリル クレソンソース

キングサーモンとニジマスを交配した山梨県オリジナルブランド魚の富士の介をグリルで香ばしく。爽やかなクレソンのソースで仕上げ、笛吹川の清流をイメージ。

【肉料理】

- ・火祭り仕立て 有田牛の焼しゃぶ

有田牛サーロインを炙り、富士山と松明をイメージ。提供時には炎を立ち上げる演出が、吉田の火祭りを彷彿とさせます。

【食事】

- ・八ヶ岳とうもろこし御飯

明野のひまわり畑を表現した炊き込みご飯です。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

富士マリOTTホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com

【デザート】

- ・夏富士 桃の雲海仕立て
雲海のようなメレンゲに弾けるピーチエスプーマを重ね、清涼を感じるデザートに仕上げました。



デザートイメージ

「Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-」概要

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

時間：日曜～金曜・祭日 18:00～21:00(L.O.)

土曜 17:30～21:00(L.O.)

場所：レストラン「Grill & Dining G」
グリル アンド ダイニング ジー

料金：1名様 14,000円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※記載のメニュー内容・料金・提供日は、変更になる場合がございます。

※食材やお料理内容につきましては、お客様の嗜好に合わせた代替メニューのご用意も可能です。事前にお申し付けください。

■富士マリOTTホテル山中湖

料理長 村上俊明（むらかみとしあき）

山梨の夏に広がる澄んだ水、力強い緑、祭りの熱気を映す色彩を、地元の食材を生かしながら一皿一皿丁寧に仕立てました。忍野八海の名水や旬の魚、果実、肉を用い、和と洋の技法を織り交ぜることで、涼やかさと華やぎが移ろうコース構成としています。花火や火祭り、高原の恵みといった山梨ならではの夏の情景を味覚に重ね、食を通して地域の物語を感じていただけます。五感で巡る山梨の夏をご堪能ください。



村上俊明

○宿泊プラン「Terroir Yamanashi Stay ～Summer～」概要

期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

内容：・スーパリアルームや和洋室、温泉付きプレミアルーム

などでのご宿泊(いずれも 41.2 m²)

- ・レストランでのご夕食：Terroir Yamanashi-山梨の夏を巡る美食旅-
- ・レストランでのご朝食buffet

料金：1名様大人 37,767円～(2名様1室ご利用時)

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※食材やお料理内容につきましては、お客様の嗜好に合わせた代替メニューのご用意も可能です。事前にお申し付けください。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。



<ご予約・お問い合わせ先>

富士マリOTTホテル山中湖

TEL：0555-65-6400 URL：https://www.fuji-marriott.com

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

富士マリOTTホテル山中湖 広報担当：釜中

TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、600 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
富士マリオットホテル山中湖 広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266 E-mail：press@fuji-marriott.com